

MENU

Starters | *Başlangıçlar*

Classic Vichyssoise Soup | *Geleneksel Fransız Vichyssoise çorbası*
310 ₺

Norwegian smoked salmon & lime | *Norveç füme somon, misket limon ile*
750 ₺

Escargots with garlic & parsley butter (6-12 pc) | *Sarımsaklı, maydanozlu, tereyağlı salyangoz (6-12)*
470 ₺ - 910 ₺

Tartare of sea bass & vegetables | *Avokadolu ve misket limon soslu deniz levreği tartar*
720 ₺

Salads & sandwiches | *Salatalar & sandviçler*

Classic niçoise salad | *Klasik ton balıklı "niçoise" salata*
370 ₺

Warm goat cheese salad | *Ilık keçi peynirli salata*
350 ₺

Lettuce salad & homemade vinaigrette sauce | *Marul salatası, ev yapımı vinegret sosla*
320 ₺

Sandwich jambon beurre | *Tereyağlı, ekşi mayalı ekmekte jambon sandviç*
380 ₺

Classic club sandwich | *Klasik kulüp sandviç*
450 ₺

Main Courses | *Ana Yemekler*

Georges' entrecôte & roasted baby potatoes (250 g) | *Antrikot ve fırında bebek patates*
850 ₺

Steak tartare & homemade French fries | *Dana et tartar ve Fransız usulü patates kızartması*
750 ₺

Thyme grilled lamb chops & mashed potatoes | *Dağ kekikli ızgara pırzola ve patates püresi*
850 ₺

Burger & homemade French fries | *Hamburger ve Fransız usulü patates kızartması*
520 ₺

Sole meunière & herby boiled potatoes | *Limon soslu dil balığı ve otlu haşlanmış patates*
820 ₺

Ratatouille risotto | *Fransız usulü türlü risotto*
420 ₺

Classic moules frites | *Beyaz şarapta midye ve Fransız usulü patates kızartması*
460 ₺

Cheeses | *Peynirler*

A fine selection of French cheeses | *Özel Fransız peynirlerinden bir seçki*
1.150 ₺

Desserts | Tatlılar

Café gourmand (espresso & mignardises) | 3 tatl ile espresso servisi
390 ₺

Dark chocolate mousse with homemade madeleine | Koyu çikolatalı mousse, madlen ile
350 ₺

Tarte tartin with homemade vanilla ice cream | Fransız usulü elmah tart, vanilyalı dondurma ile
310 ₺

Tarte aux fraises | Çilekli Tart
320 ₺

Vanilla Crème Brulée | Vanilyalı krem brule
310 ₺

Homemade ice cream (2 scoops) | Ev yapımı dondurma (2 top)
270 ₺

French Wines | Fransız Şarapları

Red | Kırmızı

	glass/kadeh	bottle/şişe
Laroche Pinot Noir	430 ₺	1.800 ₺
E. Guigal Côtes du Rhône		1.800 ₺
Château Sociando Mallet 4ème Grand Cru Classé		4.450 ₺
Famille Perrin Châteauneuf-du Pape "Les Sinards"		7.200 ₺
Château D'aiguilhe		8.100 ₺

White | Beyaz

	glass/kadeh	bottle/şişe
Laroche Chardonnay	430 ₺	1.800 ₺
Pascal Jolivet Sauvignon Blanc Attitude		2.100 ₺
Chablis 1er Cru "Montmains"		4.450 ₺

Rose | Pembe

	glass/kadeh	bottle/şişe
Château D'esclans, Rock Angel, Côtes de Provence		4.450 ₺
Miraval, Côtes de Provence		3.800 ₺

√ Our vegan and vegetarian guests need only to consult with their waiter for alternatives to the choices listed.

√ Vegan ve vejeteryan misafirlerimizin, taleplerini personelimize bildirmeleri yeterlidir.

*A 10% service charge will be added to your bill.

*%10 hizmet bedeli hesabımıza dahil edilecektir.